

426/104

PAT-NO: JP402016934A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 02016934 A

TITLE: STICK-SHAPED BROWN SUGAR CONFECTIONERY

PUBN-DATE: January 19, 1990

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

NISHI, IKUO

NISHI, MASAYUKI

WADA, FUKUMA

MAKISHI, YASUHARU

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

MAKISHI YASUHARU

N/A

YAMASHIRO HIROSHI

N/A

APPL-NO: JP63167416

APPL-DATE: July 4, 1988

INT-CL (IPC): A23G003/00, C13F003/02

US-CL-CURRENT: 426/660

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain the title confectionery easy to eat, outstanding in mechanical strength after formed, suitable as a refreshment for children or relish for wines by forming brown sugar to a stick form.

CONSTITUTION: Brown sugar is melted by heating to 120-125°C and cast into a mold having stick-shaped internal spaces, e.g. a plural number of

approximately cylindrical recesses 5cm in length and 5-10mm in diameter followed by cooling and solidification.

COPYRIGHT: (C)1990,JPO&Japio

⑫ 公開特許公報(A)

平2-16934

⑮ Int. Cl.³

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 平成2年(1990)1月19日

A 23 G 3/00
C 13 F 3/02

1 0 1

8114-4B
8931-4B

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全2頁)

⑭ 発明の名称 スティック状黒糖菓子

⑯ 特 願 昭63-167416

⑰ 出 願 昭63(1988)7月4日

| | | | | |
|---------|---------|-------|---|----------------------|
| ⑱ 発 明 者 | 西 | 郁 | 生 | 福岡県北九州市八幡西区紅梅4丁目3-31 |
| ⑱ 発 明 者 | 西 | 雅 | 之 | 福岡県北九州市八幡西区紅梅4丁目3-31 |
| ⑱ 発 明 者 | 和 田 | 富 久 馬 | | 福岡県北九州市小倉北区明和町1番23号 |
| ⑱ 発 明 者 | 眞 喜 志 | 康 晴 | | 沖縄県那覇市前島1丁目10番地の7 |
| ⑰ 出 願 人 | 眞 喜 志 | 康 晴 | | 沖縄県那覇市前島1丁目10番地の7 |
| ⑰ 出 願 人 | 山 城 | 宏 | | 沖縄県那覇市若狭3丁目12番13号 |
| ⑱ 代 理 人 | 弁理士 小 堀 | 益 | | 外2名 |

明 細 書

1. 発明の名称 スティック状黒糖菓子

2. 特許請求の範囲

1. 加熱溶解した黒砂糖をスティック状内部空間をもつ金型に流し込み、冷却凝固して細長いスティック状に成形したことを特徴とするスティック状黒糖菓子。

3. 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

本発明は、子供のおやつや、酒のつまみ等として使用されるスティック状黒糖菓子に関する。

〔従来の技術〕

従来の固形砂糖には、たとえば錠等の形を真似て成形した大型のものや、色調を変えた小ブロックを通宜の模様を作るように配列したもの等がある。大型の固形砂糖にあっては、使用時に必要分だけを削り取っている。また、サイコロ型のブロックを市松模様配列したものは、見た目の印象が良く、使用時には必要個数のブロックが取り出せる。

〔発明が解決しようとする課題〕

これらの固形砂糖は、いずれも調味料の一種として砂糖を使用することを本来の目的として開発されたものである。そのため、そのままの形で口にすることを念頭に入れておらず、たとえば子供のおやつや酒のつまみ等に使用することができない。また、たとえ食べ易い形状に成形されたものであっても、白砂糖で作られた固形砂糖は甘みが強く、おやつ、つまみ等の用途には適さないものである。

そこで、本発明は、黒砂糖を原料とし、これをスティック状に成形することによって、従来とは異なる分野に砂糖の需要を広げることを目的とする。

〔課題を解決するための手段〕

本発明のスティック状黒糖菓子は、その目的を達成するために、加熱溶解した黒砂糖をスティック状内部空間をもつ金型に流し込み、冷却凝固して細長いスティック状に成形したことを特徴とする。

〔実施例〕

以下、実施例により本発明の特徴を具体的に説明する。

黒砂糖は、原料である砂糖キビを搾って得られた汁に石灰等を加えて凝結した後、放冷して作られるものである。この黒砂糖は、鉄分、カルシウム等を多く含み、独特の風味がある。この黒砂糖を温度120～125℃に加熱して溶解させ、金型に流し込む。この金型には、長さ5cm、直径5～10mm程度のほぼ円柱状の凹陥部が複数個形成されている。凹陥部に注入された黒砂糖は、金型を介した抜熱によって冷却・凝固し、凹陥部の形状に倣ってスティック状に成形される。

得られたスティック状の黒砂糖は、白砂糖を原料とした固形砂糖に比較して抗折力及び凝集力が大きく、多少の力が加わっても折れたり、欠けたりすることが少ない。そのため、このスティック状に成形された黒砂糖を梱包し、出荷・運搬する過程で解砕する割合が小さく、高い歩留りで初期のスティック状のままで消費者まで渡すことが可

能となる。しかも、黒砂糖を原料としていることから、そのまま一種独特の風味をもつおやつ、つまみ等として重宝される。

〔発明の効果〕

以上に説明したように、本発明においては、黒砂糖を原料とし、これを食べ易いスティック状に成形しているため、たとえば従来のチョコスティックに代わる商品として、扱われる。しかも、成形強度も優れているため、取扱い時や食べている途中で折れたり欠けたりすることがない。また、黒砂糖特有の風味は、従来の菓子類にない目新しさがあり、ウイスキー等の酒類とも良く合い酒のつまみとしても喜ばれるものである。

| | |
|-------|--------------|
| 特許出願人 | 眞 喜 志 康 晴 |
| | (ほか1名) |
| 代 理 人 | 小 阪 益 (ほか2名) |